



S' BESCHTE ECK VOM KÄS



Makkaroni Auflauf mit Gemüse und Cheddar

🕒 Zubereitungszeit: 45 Minuten

📊 Schwierigkeit: Leicht

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Makkaroni
- 210 g Karfiol (Blumenkohl)
- 200 g braune Champignons
- 150 g Kohlsprossen (Rosenkohl)
- 200 ml Milch
- 1/2 Becher Sauerrahm (Schmand)
- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan gerieben plus etwas Parmesan zum Bestreuen
- 1 Becher Rupp Feinster Streich Cheddar
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen (220 Grad Ober- und Unterhitze).
2. Die Makkaroni in Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit dem Topf zur Seite stellen.
3. Die Milch zum Kochen bringen, den Thymian zugeben und die Karfiolröschen darin weich kochen. Sobald diese weich sind, die Thymianzweige entfernen und den Karfiol mit der Milch in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren und zur Seite stellen.
4. Die geputzten Kohlsprossen und Champignons je nach Größe halbieren oder sogar vierteln.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kohlsprossen mit den Champignons darin anbraten, bis sie fast durch sind und eine schöne Bräunung bekommen haben.
6. Das hohe Gefäß mit dem pürierten Karfiol für den Aufguss verwenden. Den Knoblauch pressen und zum Karfiol geben. Gemeinsam mit dem Ei, Rupp Feinster Streich mit Cheddar und dem Sauerrahm im Stabmixer pürieren. Den Parmesan zugeben und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
7. Den Topf mit den Makkaroni nehmen und mit dem angebratenen Gemüse sowie dem Aufguss vermischen. In 4 kleine ofenfeste Förmchen füllen und mit etwas Parmesan bestreuen (wer keine kleinen Förmchen hat kann die Masse auch in eine normale Auflaufform füllen).
8. Im Ofen ca. 20 - 30 Minuten backen bis der Auflauf eine schöne goldbraune Farbe bekommen hat.
9. Mit grünem Salat servieren.